

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: FORMAGGIO DEL FIENO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *Formaggio del Fieno* è un formaggio a latte intero crudo vaccino, a pasta semidura, di media stagionatura e di forma cilindrica irregolare.

Dimensioni: peso da 6,0 a 8,0 kg, scalzo di circa 10,0 cm, diametro da 25,0 a 35,0 cm.

Crosta: di colore paglierino a nocciola, presenta irregolarità, dovute alla formatura con teli da caseificio.

Pasta: morbida in bocca, con occhiatura di piccola-media dimensione e di colore paglierino tenue.

Sapore: dolce di latte, delicato, con richiami alle essenze foraggere impiegate per avvolgere il formaggio durante la stagionatura.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di due o più munte, conservato in frigo latte a 4 °C.

Coagulazione: temperatura del latte 35-38 °C, si impiega caglio liquido (30-35 cc per 100 litri) e si attende il tempo necessario alla formazione del coagulo (ottimale 30-40 minuti).

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata viene effettuata con la lira ed eventualmente conclusa con lo spino, in funzione dell'ottenimento di un grumo di cagliata con la dimensione di chicco di riso. Non viene effettuata la cottura della cagliata, ma per accelerare lo spurgo dopo la rottura, la cagliata viene mantenuta in movimento per 15-20 minuti.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene scaricata in grossi stampi per permettere un primo spurgo, successivamente viene da qui estratta, reimpastata e posta a sgrondare in tele, dove vi resteranno a spurgare per circa 24 ore prima di essere messe in sale. La salatura viene effettuata in salamoia o a secco con sale grosso.

Stagionatura: la stagionatura avviene in celle frigorifere su assi di legno, dopo un primo periodo che permette al formaggio di asciugare e formare una leggera crosta, questo viene disposto su altri assi con fieno di montagna. Il formaggio viene rivoltato ed il fieno eventualmente sostituito sino a stagionatura terminata (minimo 60 giorni).

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Carmagnola (TO)

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie, fieno per la stagionatura

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

In merito a questo formaggio non è stata reperita documentazione bibliografica, ma solamente testimonianze orali

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: FORMAGGIO DEL FIENO
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Fieno per la stagionatura.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia. Attenzione alla qualità del fieno impiegato per la stagionatura, deve essere in buon stato di conservazione senza presenze di muffe. Precauzione di sostituzione frequente del fieno a contatto con il formaggio, soprattutto nelle fasi giovani di stagionatura.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il <i>Formaggio del Fieno</i> risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa, attenzione all'impiego di fieno in ottimali condizioni di produzione e stoccaggio.